

亞軍

材 料

| | |
|------|-------|
| 去骨雞腿 | 3隻 |
| 香菇 | 100公克 |
| 青花菜 | 1朵 |
| 蜜地瓜 | 150公克 |
| Q梅 | 6顆 |

調味料

| | |
|----|-----|
| 醬油 | 6大匙 |
| 米酒 | 6大匙 |
| 糖 | 2大匙 |

作 法

1. 香菇泡軟、雞腿洗淨，放入調味料醃2小時。
2. 香菇上下交疊，包在雞腿內，用耐熱保鮮膜捲成條狀，蒸40分。
3. 冷卻後切片，用地瓜、梅子、青花菜排盤裝飾。



香菇鳳腿